



Palmier en feuilletage

- Par vision-plaisir

La pâte feuilletée classique est simple à réaliser mais doit respecter chaque étape pour réussir ses palmiers.

Pâte feuilletée:

Ingrédients :

- 350g d'eau froide
- 20g sel fin
- 135g de beurre fondu
- 800g de farine type 45
- 365g de beurre ramolli

Réalisation :

Dissoudre le sel fin dans l'eau froide puis ajouter le beurre fondu. Le verser dans une cuve d'un batteur mélangeur puis ajouter la farine (la détrempe). Après obtention d'une boule homogène, la placer dans le réfrigérateur pendant 2 heures minimum. Pendant ce temps, ramollir le beurre et former un carré de 10x10cm. Après le repos de la détrempe, la sortir et étaler en croix (**photo 1**). Mettre au centre le beurre et l'envelopper avec les bords de pâte (**photo 2**).

Réalisation des 2 premiers tours : Étaler la pâte sur 70 cm de long environ, puis la plier en trois (**photos 3 et 4**). Renouveler l'opération puis l'envelopper dans du film étirable et mettre au réfrigérateur pendant 40 minutes.

3ème et 4ème tours : Réaliser la même opération que précédemment. Puis, à nouveau repos de 40 minutes.

5ème et dernier tour : au dernier tour, il est préférable d'attendre 24 heures avant d'utiliser la pâte.



photo 1



photo 2



photo 3



photo 4



beurre et détrempe



La confection des palmiers

Étaler une moitié de pâte feuilletée sur 20cm et 40 cm.



Au pinceau y mettre un peu d'eau sur toute la surface. Saupoudrer de sucre en poudre.



Replier a moitié les deux extrémités de la pâte.





Recette de www.vision-plaisir.fr

Mettre un peu d'eau et du sucre.



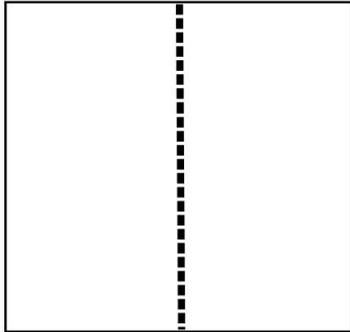
Replier puis couper des tranches de 2 cm d'épaisseur.



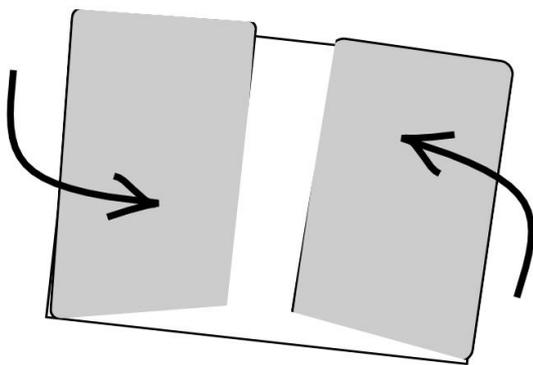
Mettre sur une plaque de cuisson.

Cuire four chaud a 200°C

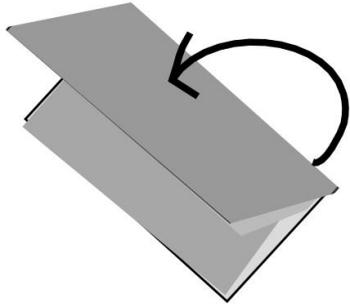




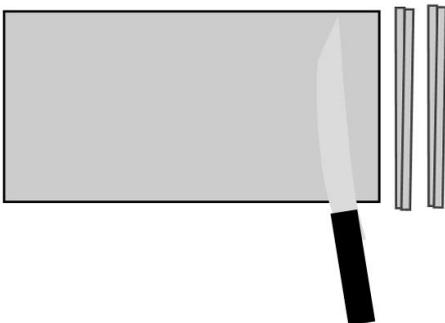
Étaler sur 40 cm et 20 cm



Replier au centre



Replier en deux



Couper des tronçons de 2 cm d'épaisseur